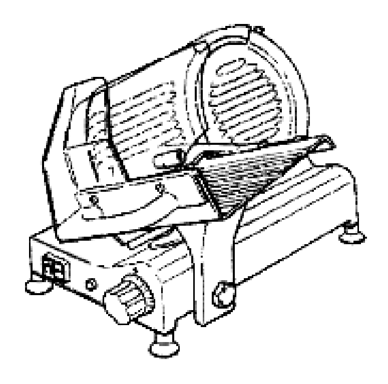
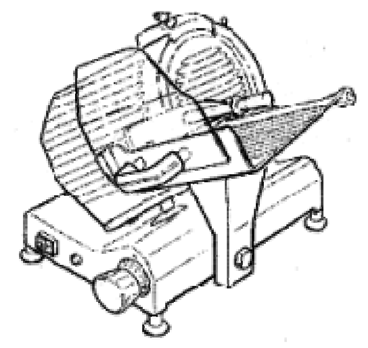
TRANCHEUSES ÉLECTRIQUES À GRAVITÉ

403.002
403.004
403.005
403.007
403.008
403.009
403.010





MANUEL D'INSTALLATION D'USAGE ET D'ENTRETIEN



403002-04-05-07-08-09-10_fr_ma_2011

INDEX

403002-04-05-07-08-09-10_fr_ma_2011

PRÉFACE

OBJECTIF DU MANUEL

La présente publication contient toutes les informations nécessaires à l'installation, l'utilisation et l'entretien des trancheuses à usage alimentaire du type à gravité (voir les modèles au paragraphe 'Description technique'). L'objectif de cette publication que, dorénavant, nous appellerons simplement 'manuel', est de consentir à l'utilisateur, et notamment à l'utilisateur direct, de prendre toutes les mesures et de mettre en place tous les moyens humains et matériels nécessaires à une utilisation en sécurité et durable des machines.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LIMITE D'EMPLOI DES MACHINES - NORMES DE SÉCURITÉ

Les machines ont été conçues et réalisées pour trancher des produits alimentaires avec référence aux normes de la directive 89/392 - 89/336 et de leurs modifications successives CE 91/368 - 93/44 - 93/68 CE, EN 1974 directive 89/109.

NORMES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

La trancheuse doit être exclusivement utilisée par des personnels adéquatement formés à cet effet et ayant lu attentivement le contenu de ce manuel.

En particulier, respecter les indications suivantes:

- Installer la machine conformément aux instructions indiquées au paragraphe "Installation".
- Ne pas retirer les protections transparentes et ne pas modifier ni exclure les protections mécaniques et électriques.
- Ne pas utiliser la machine avec des connexions électriques de type 'volant', au moyen de câbles provisoires ou non isolés.
- Contrôler périodiquement le bon état du câble d'alimentation et du presse-câble sur le corps de la machine, le remplacer rapidement lorsque nécessaire en vous adressant, pour ce faire, à des techniciens spécialisés.
- Arrêter immédiatement la machine en cas de défaut, de fonctionnement anomal, de rupture suspecte, de mouvements non corrects, de bruits insolites, etc.
- Avant d'effectuer le nettoyage ou toute intervention d'entretien, débrancher la machine de l'alimentation électrique.
- Toujours enfiler des gants de protection anti-rayage et antidérapants lors des opérations de nettoyage et d'entretien.
- Placer ou retirer le produit à trancher sur le plateau coulissant seulement lorsque le chariot est entièrement reculé et le bouton de réglage de l'épaisseur placé sur '0'.
- Pour déplacer le plateau porte-produit durant l'opération de coupage, employer exclusivement le bouton de manœuvre ou la poignée du presse-produit.
- Pour toute intervention d'entretien extraordinaire (remplacement des meules d'affûtage, de la lame, etc.) s'adresser au constructeur ou à des techniciens qualifiés et autorisés.
- Eviter de faire fonctionner la trancheuse à vide.
- Les trancheuses sont dotées d'un moteur ventilé excepté le modèle F 195 pour lequel le temps maximum de fonctionnement continu doit être de 15 minutes, pour éviter toute surchauffe du moteur.

  Après une période de repos, le fonctionnement pourra être repris.

GARANTIE: 1 AN à l'exclusion des parties électriques

GARANTIE ET RESPONSABILITÉ DU CONSTRUCTEUR

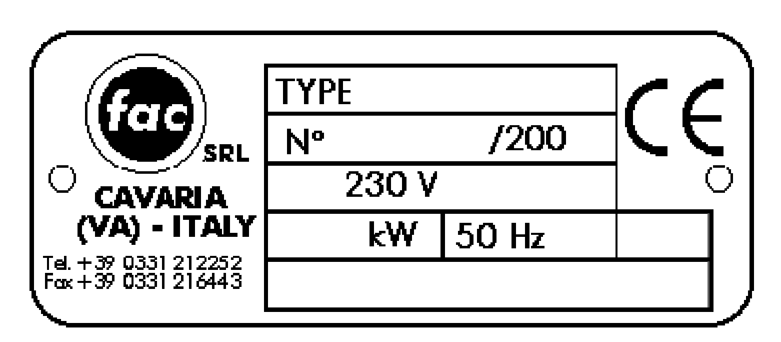
La garantie d'un bon fonctionnement et de la pleine correspondance des machines au service auquel elles sont destinées est liée à l'application correcte des instructions contenues dans ce manuel.
Le constructeur décline toute responsabilité directe et indirecte dérivant:

- *d'un manque d'observation des instructions contenues dans ce manuel;*
- *d'une utilisation de la part d'un personnel qui n'aurait pas lu et compris à fond le contenu du présent manuel ;*
- *d'une utilisation non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays d'installation;*
- *de modifications et/ou de réparations non autorisées;*
- *d'une utilisation d'accessoires et de pièces de rechange non d'origine ;*
- *d'événements exceptionnels.*

PLAQUES - MARQUES DE CONFORMITÉ

Les machines sont produites conformément à la Directive Communautaire 89/392 et à ses amendements successifs. Toutes les parties qui composent la machine sont conformes au contenu de la Directive et le marquage CE témoigne leur conformité.
La plaque avec les coordonnées du constructeur, les caractéristiques techniques de la machine et la marque CE est apposée sur l'embase sous le pommeau du tirant couvre-lame.

Il est interdit de retirer la plaque indiquée ci-dessous qui devra toujours être lisible.
En cas d'usure ou d'endommagement, l'utilisateur a l'obligation de pourvoir à son remplacement.



CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES D'EMPLOI DE LA MACHINE

- *Température* .... de -5 ℃ à + 40 ℃
- *Humidité relative* .... max. 95%

EMBALLAGE

OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

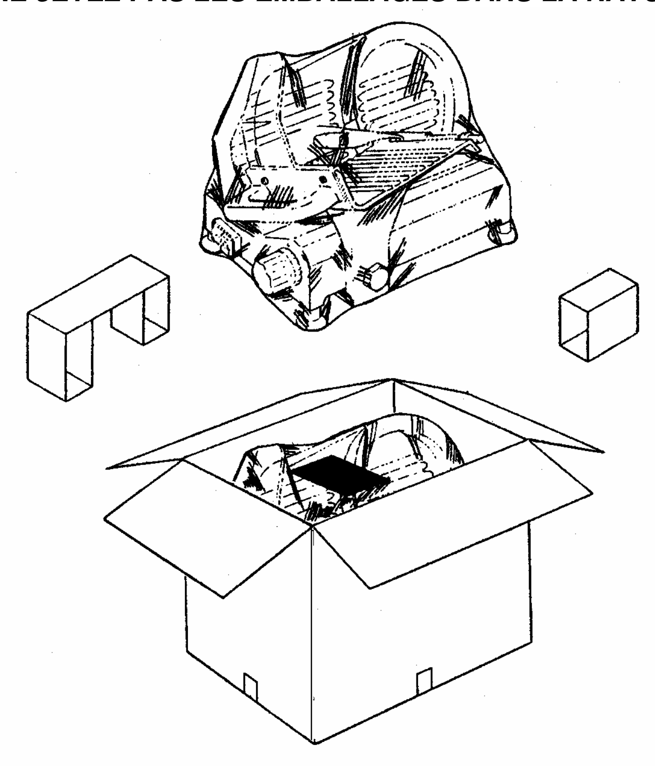
Lors de la livraison, vérifier que l'emballage est intègre; dans le cas contraire, informer immédiatement le transporteur ou l'agent de zone.

Pour retirer la machine de son emballage suivre la marche ci-dessous:

- Ouvrir la boîte et récupérer la copie du manuel d'usage et d'entretien; continuer les opérations en suivant les indications contenues dans le manuel.
- Soulever et retirer la machine encore enveloppée dans une feuille de polyéthylène transparent.
- A la fin de l'opération, contrôler le contenu de l'emballage et vérifier qu'il correspond à ce qui est indiqué sur l'étiquette extérieure.

AVERTISSEMENT:

Les composants de l'emballage (carton, polyéthylène, etc.) sont des produits assimilables à des ordures solides urbaines, ils peuvent donc être éliminés sans aucune difficulté. ***Nous vous conseillons, de toute façon, de jeter les produits séparément (tri des ordures) conformément aux normes en vigueur pour un recyclage adéquat. NE JETEZ PAS LES EMBALLAGES DANS LA NATURE!***



DESCRIPTION TECHNIQUE ET CONDITIONS D'UTILISATION PRÉVUES

DESCRIPTION GÉNÉRALE

La machine se compose essentiellement d'une embase qui supporte une lame circulaire montée en position inclinée, actionnée par un moteur électrique dont la fonction est de couper en tranches les produits alimentaires, et par un chariot coulissant sur des glissières placées sous l'embase qui, à son tour, supporte un plateau porte-produit, parallèlement au fil de la lame.
L'épaisseur de la tranche est réglable grâce à une plaque faisant fonction de jauge d'épaisseur placée en avant de la lame. Cette plaque, sur laquelle s'appuie le produit à couper, peut être déplacée transversalement par rapport à la lame, d'une valeur correspondant à l'épaisseur de la tranche désirée. L'alimentation du produit (avancement vers la plaque d'épaisseur) a lieu par son poids propre (gravité).
Tous les composants de la machine sont réalisés en alliage d'aluminium poli et oxydé par anodisation, en acier inoxydable et en matière plastique à usage alimentaire.
La lame de coupage est actionnée par un moteur électrique et la transmission du mouvement est obtenue avec une courroie à rayures longitudinales.
La mise en route et l'arrêt s'effectuent avec le bouton relié au circuit auxiliaire de commande qui empêche les démarrages accidentels de la machine après une éventuelle coupure de courant.
Dans certains modèles, la machine incorpore une affûteuse construite pour un usage simple et en sécurité.

SÉCURITÉS MÉCANIQUES ET ÉLECTRIQUES

Les sécurités mécaniques adoptées sont les suivantes:

- Série de protections en aluminium et matière plastique transparente sur le plateau porte-produit.

Les sécurités électriques adoptées sont les suivantes:

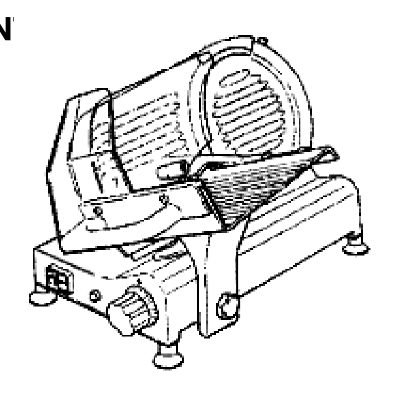
- Mise en route avec bouton de marche/arrêt qui demande une opération volontaire de redémarrage de la machine en cas d'interruption de l'alimentation électrique.
- Microcontact de sécurité qui exclut toute possibilité d'actionnement du moteur lorsque le couvre-lame a été retiré; non compris dans les modèles F 195, S 220 et F250ES

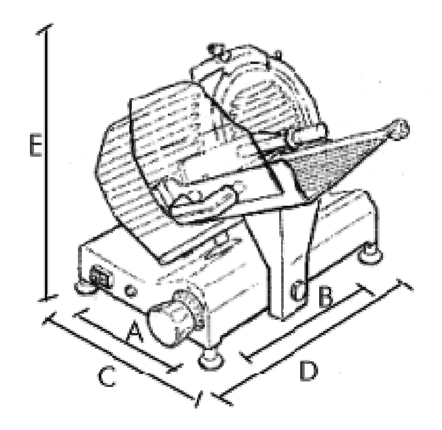
ATTENTION: RISQUES RÉSIDUELS

Malgré tous les efforts faits lors de la conception et de la construction de la machine, le risque de se procurer des blessures, en se coupant, n'a pas pu être totalement éliminé. Durant son utilisation et durant les opérations de nettoyage et d'entretien, il est impératif d'opérer AVEC GRANDE ATTENTION ET SANS SE DISTRAIRE.
NE PAS utiliser la machine si vous n'êtes pas en parfaites conditions psychophysiques et NE permettre à PERSONNE de s'approcher durant son utilisation. Durant le nettoyage, la lubrification et l'affûtage de la lame, TOUJOURS enfiler des gants de protection résistant au coupage et au déchirement.
Trancher uniquement les produits consentis, NE TENTER AUCUN essai de coupage avec des produits de type interdit.

DIMENSIONS D'ENCOMBREMEN'

403.002
403.004
403.005
403.007
403.008
403.009
403.010





PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TRANCHEUSES À GRAVITÉ

Modèles	403008	403007	403009	403002	403010	403004	403005
Motor HP	0,20	0,25	0,30	0,35	0,35	0,50	0,50
Lame Ø mm	195	220	250	250	300	300	350
Rpm	300	300	300	300	300	280	260
Epaisseur de coupage mm	0/15	0/15	0/16	0/16	0/16	0/16	0/16
Coupage utile: L x H mm	160x140	210x160	240x190	260x190	260x220	285x230	325x260
A mm	255	280	290	340	340	410	415
B mm	345	415	440	65	465	530	580
C mm	360	405	425	480	495	540	585
D mm	520	580	620	630	650	770	890
E mm	315	340	370	440	440	465	480
Poids: Kg	10	13,5	15,5	21	23	30	36
Affûteuse	séparé	incorp.	incorp.	incorp.	incorp.	incorp.	incorp.

Service intermittent (5 min. d'arrêt toutes les 15-20 min. de fonctionnement) seulement pour 403008. Toutes les autres trancheuses montent un moteur ventilé.
Tension d'alimentation: Voir la plaque des caractéristiques sur l'embase de la machine

403002-04-05-07-08-09-10_fr_ma_2011

ÉQUIPEMENT FOURNI ET ACCESSOIRES

A moins d'une indication contraire lors de la commande, les documents et accessoires suivants sont fournis avec les machines:

- déclaration de conformité CE
- Manuel d'instructions pour l'installation, l'usage et l'entretien.

PRODUITS POUVANT ÊTRE COUPÉS EN TRANCHES

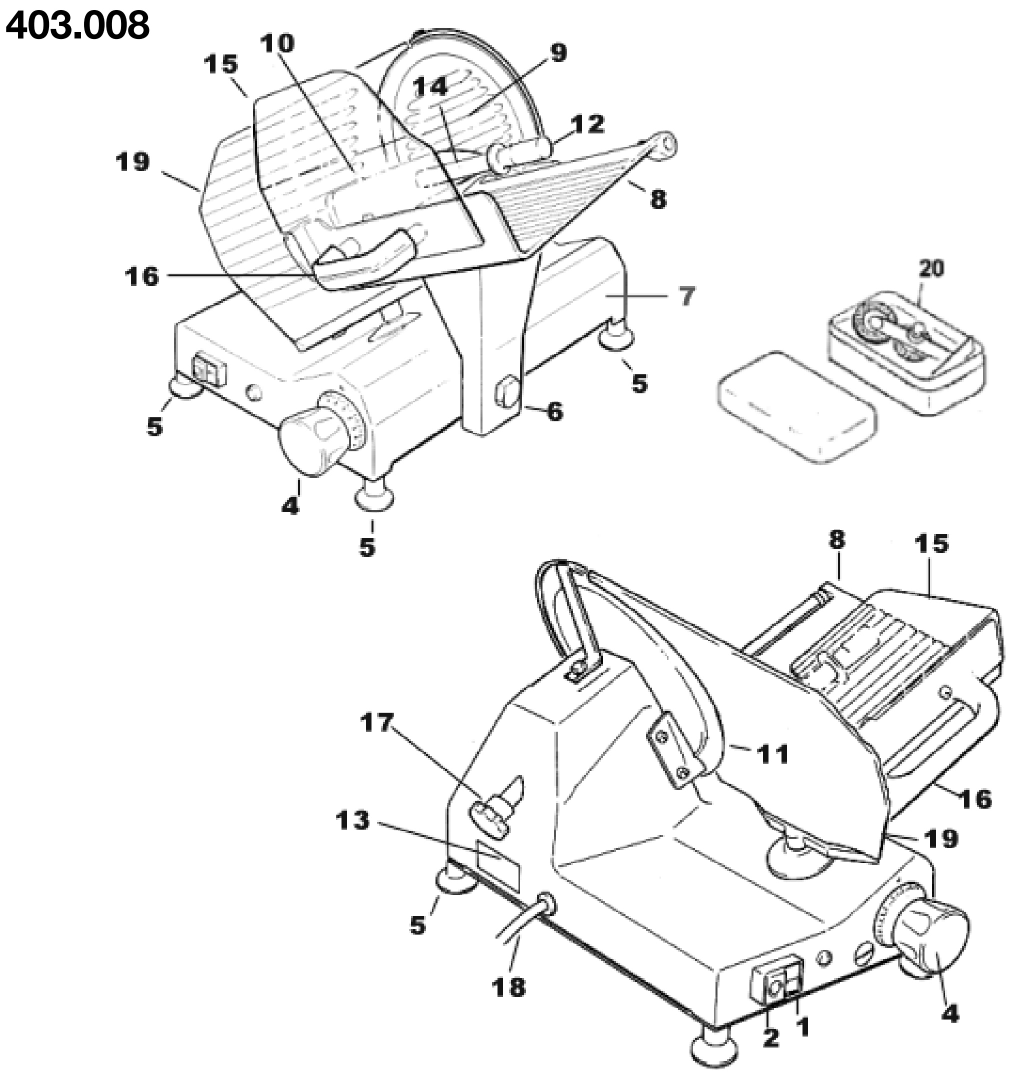
- tous les types de charcuterie (jambon cuit, cru et fumé);
- viandes désossées (cuites ou crues à une température non inférieure à + 3 °C);
- fromages (naturellement du type pouvant être coupé en tranches: gruyère, comté, etc.).

PRODUITS NE POUVANT PAS ÊTRE COUPÉS EN TRANCHES

1. produits alimentaires congelés, surgelés;
2. produits alimentaires avec des os (viandes et poissons);
3. légumes (tous les types);
4. tout autre produit non destiné à un usage alimentaire.

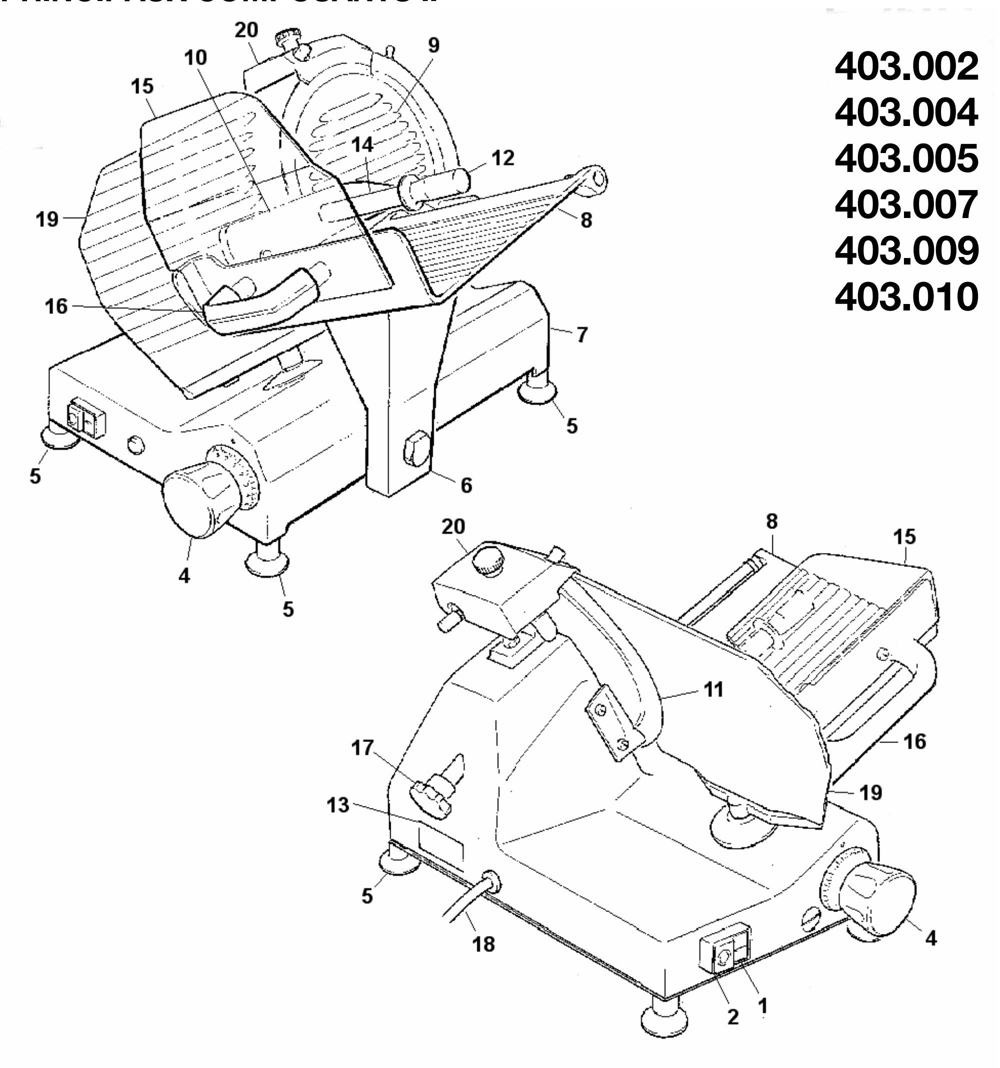
PRINCIPAUX COMPOSANTS I

403.008



1. BOUTON DE MISE EN ROUTE (VERT)
2. BOUTON D'ARRET (ROUGE)
3. NON UTILISE
4. BOUTON DE REGLAGE EPAISSEUR TRANCHE
5. PIED REGLABLE
6. SUPPORT PLAT
7. EMBASE
8. PLATEAU PORTE - PRODUIT
9. COUVRE - LAME
10. PRESSE - PRODUIT
11. LAME
12. POIGNEE PRESSE - PRODUIT
13. PLAQUE D'IDENTIFICATION DU CONSTRUCTEUR , CARACTERISTIQUES MACHINE ET MARQUAGE CE
14. PARE-MAIN PRESSE - PRODUIT
15. PARE-MAIN PLATEAU PORTE - PRODUIT
16. POIGNEE PLATEAU PORTE - PRODUIT
17. TIRANT COUVRE - LAME
18. CABLE D' ALIMENTATION
19. PLAQUE D'EPAISSEUR
20. AFFUTEUSE

PRINCIPAUX COMPOSANTS II



1. Bouton de mise en route (blanc ou vert)
2. Bouton d'arret (rouge ou noir)
3. NON UTILISE
4. Bouton de reglage epaisseur tranche
5. Pied reglable
6. Support plat
7. Embase
8. Plateau porte-produit
9. Couvre-Lame
10. Presse-produit
11. Lame
12. Poignee presse-produit
13. Plaque d'identification du constructeur, caracteristiques machine et marquage CE
14. Pare-main presse-produit
15. Pare-main plateau porte-produit
16. Poignee plateau porte-produit
17. Tirant couvre-lame
18. Cable d'alimentation
19. Plaque d'epaisseur
20. Affuteuse

MISE EN SERVICE ET ESSAIS DE BON FONCTIONNEMENT

INSTALLATION DE LA MACHINE

Mettre en place la machine sur une surface bien nivelée, lisse, sèche et adaptée à en supporter le poids.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Installer la machine juste à côté d’une prise aux normes CEE dérivée d’une installation conforme aux réglementations en vigueur.

L’utilisateur a la charge de vérifier l’adéquation et le fonctionnement correct de l’installation électrique (ligne d’alimentation, prise de courant, tableau de distribution, interrupteur de protection différentielle, disjoncteur thermique, système de mise à la terre).

Avant d’effectuer le branchement vérifier que les caractéristiques du réseau de l’alimentation électrique correspondent à celles indiquées sur la plaque des caractéristiques de la machine.

DESCRIPTION DES COMMANDES

BOUTONS DE MISE EN ROUTE ET D'ARRÊT

- Appuyer sur le bouton blanc ou vert (1) pour mettre en fonction la lame.
- L'éclairage du voyant signale que la machine fonctionne correctement.
- Appuyer sur le bouton rouge ou noir pour arrêter le mouvement de la lame.

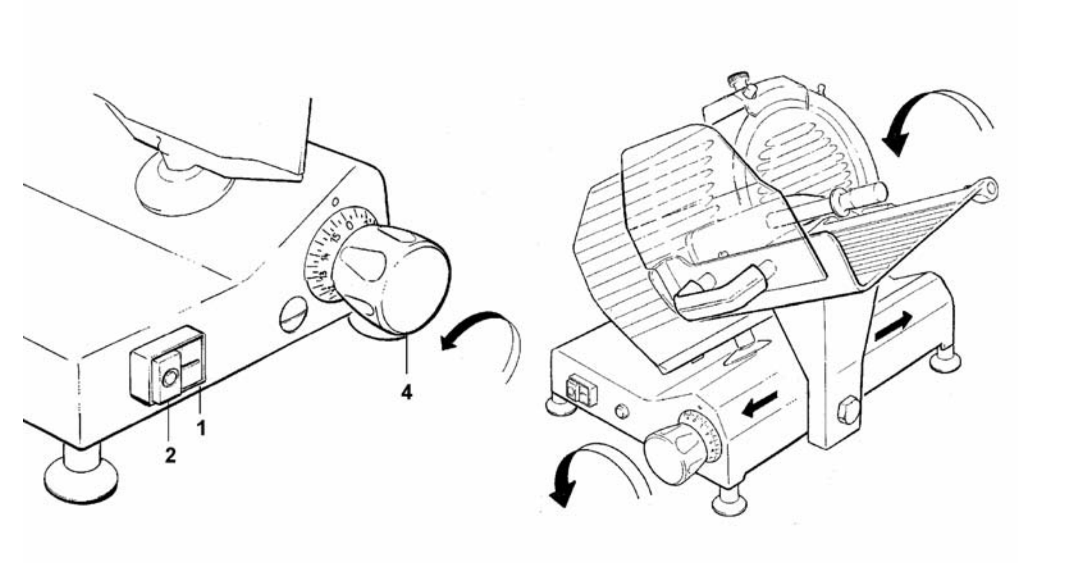
L'épaisseur des tranches se règle en tournant le bouton présentant une échelle graduée (4) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
Champ de réglage: voir le paragraphe "Description technique et conditions d'utilisation prévues".

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT ET SENS DE ROTATION DE LA LAME

Mettre en route la machine et vérifier l'éclairage du voyant de fonctionnement; contrôler que la lame tourne dans le sens indiqué par la flèche (sens contraire des aiguilles d'une montre en regardant la machine du côté du couvre-lame).

Pour les machines alimentées au courant triphasé: si la lame tourne dans le sens contraire, arrêter immédiatement la machine et **demander l'intervention de techniciens spécialisés pour inverser les fils d'alimentation de la fiche.**

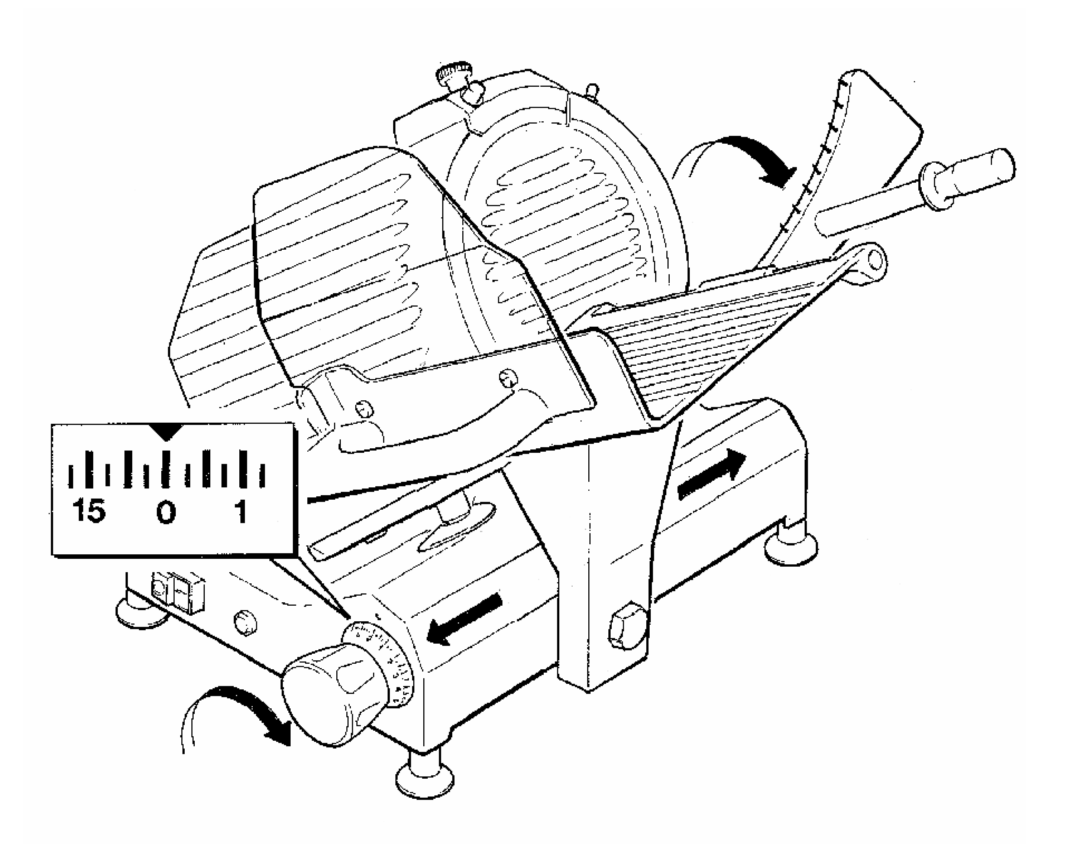
- Contrôler le coulissement du plateau porte-produit et du presse-produit;
- Contrôler le fonctionnement et le réglage de la plaque d'épaisseur.



UTILISATION DE LA MACHINE

CHARGEMENT PRODUIT SUR LE PLATEAU ET TRANCHAGE

- Contrôler que le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches est correctement placé sur '0'.
- Reculer complètement le chariot (vers l'opérateur) en position de chargement;
- Soulever le presse-produit en l'écartant de 10 cm de la lame et le placer en position de repos.
- Appuyer la marchandise à trancher sur le plateau contre le mur côté opérateur.
- Immobiliser le presse-produit en exerçant une légère pression.
- Régler l'épaisseur de la tranche. Actionner la lame en appuyant sur le bouton vert.
- Saisir la poignée fixée au plateau et commencer le mouvement alternatif de coupage. L'avancement de la marchandise vers la plaque calibre d'épaisseur a lieu grâce à son propre poids (gravité).
- Lorsque le poids de la marchandise ou les dimensions ne consentent plus d'effectuer un coupage satisfaisant par le simple effet de la gravité, se servir de la poignée du presse-produit;
- A la fin des opérations de coupage, ramener sur '0' le bouton de réglage de l'épaisseur et reculer le chariot;
- Arrêter le mouvement de la lame en appuyant sur le bouton rouge.



NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE

GÉNÉRALITÉS

Le nettoyage des machines doit être soigneusement effectué **au moins une fois par jour** et plus fréquemment si nécessaire.
Toujours enfiler des gants de protection.

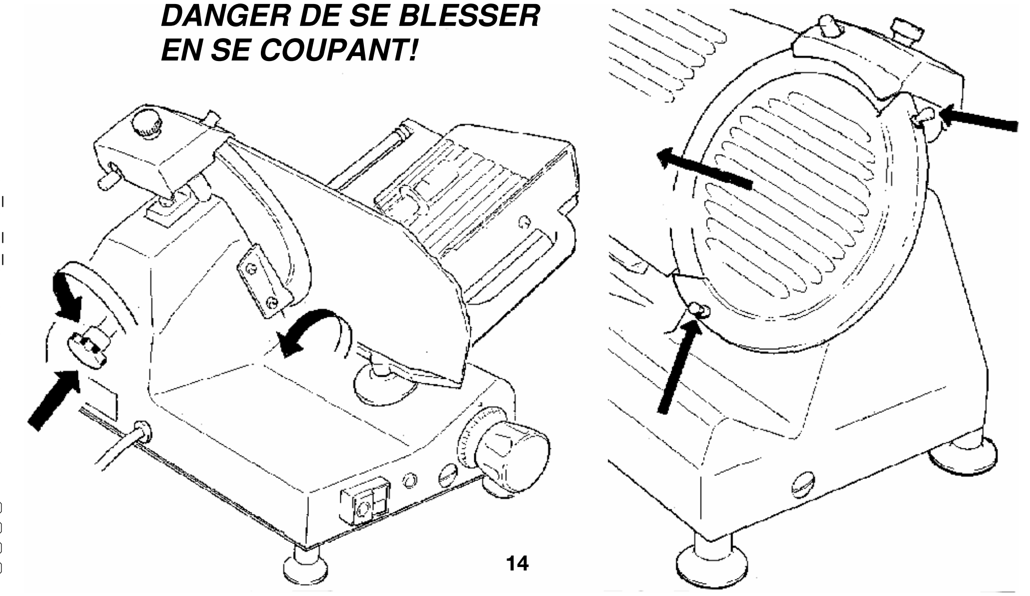
DÉMONTAGE DE LA MACHINE POUR LE NETTOYAGE

- Débrancher la fiche du réseau d'alimentation électrique.
- Placer sur '0' le bouton de réglage de la plaque d'épaisseur;
- Retirer les différents composants de la manière décrite aux paragraphes suivants.
- Desserrer complètement (**tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre**) le tirant de blocage du couvre-lame;
- Si le couvre-lame est bloqué, exercer une pression sur le pommeau du tirant pour le déplacer.
- Extraire le tirant et dégager le couvre-lame et, pour cette opération, se servir exclusivement des pommeaux latéraux prévus à cet effet.
- Desserrer et retirer les deux vis de fixation à tête moletée.
- Retirer le pare-tranche.

Pour nettoyer le corps de la machine et de la lame utiliser exclusivement un chiffon humidifié avec de l'eau et du produit **détergent mousseux biodégradable pour vaisselle ayant un pH 7-8, à une température non inférieure à + 30 °C.**
<u>Ne pas nettoyer la machine au jet d'eau ou à la vapeur, ni avec quelque méthode similaire.</u>

ATTENTION:

Enfiler des gants de protection antirayage et antidérapants et effectuer toutes les opérations décrites ci-dessous avec grande attention et sans se distraire.
DANGER DE SE BLESSER
EN SE COUPANT!



REMONTAGE DE LA MACHINE

Suivre la marche des opérations dans le sens contraire de celles indiquées pour la dépose.

ENTRETIEN

GÉNÉRALITÉS

Les interventions d'entretien consenties à l'opérateur sont les suivantes:

- **Affûtage lame:** périodiquement (bien évidemment, les périodicités et la durée dépendent de l'utilisation de l'appareil, des temps de travail et du produit travaillé).
- **Lubrification rails de coulissement chariot:** hebdomadaire.
- **Lubrification tige de coulissement presse-produit:** hebdomadaire.
- **Réglage tension courroie moteur:** lorsque nécessaire.
- **Vérification conditions câble alimentation électrique et presse-câble sur embase machine:** périodiquement.

.

ATTENTION

*Les interventions d'entretien doivent être effectuées la **machine étant débranchée du réseau d'alimentation électrique** et, si aucune autre position n'est spécifiquement requise, avec le bouton de réglage de l'épaisseur des tranches placé sur '0'.*

*Les interventions d'entretien à confier exclusivement au **personnel autorisé par le constructeur** sont les suivantes:*

- **Remplacement de la lame.**
- **Remplacement des meules de l'affûteuse.**
- **Remplacement de la courroie de transmission du moteur.**
- **Remplacement des composants de l'installation électrique sous-embase.**
- **Réparation des parties structurelles, réparation des composants sous-l'embase.**

AFFÛTAGE DE LA LAME

Nettoyer soigneusement la machine de la manière indiquée aux paragraphes précédents avant de procéder aux opérations.

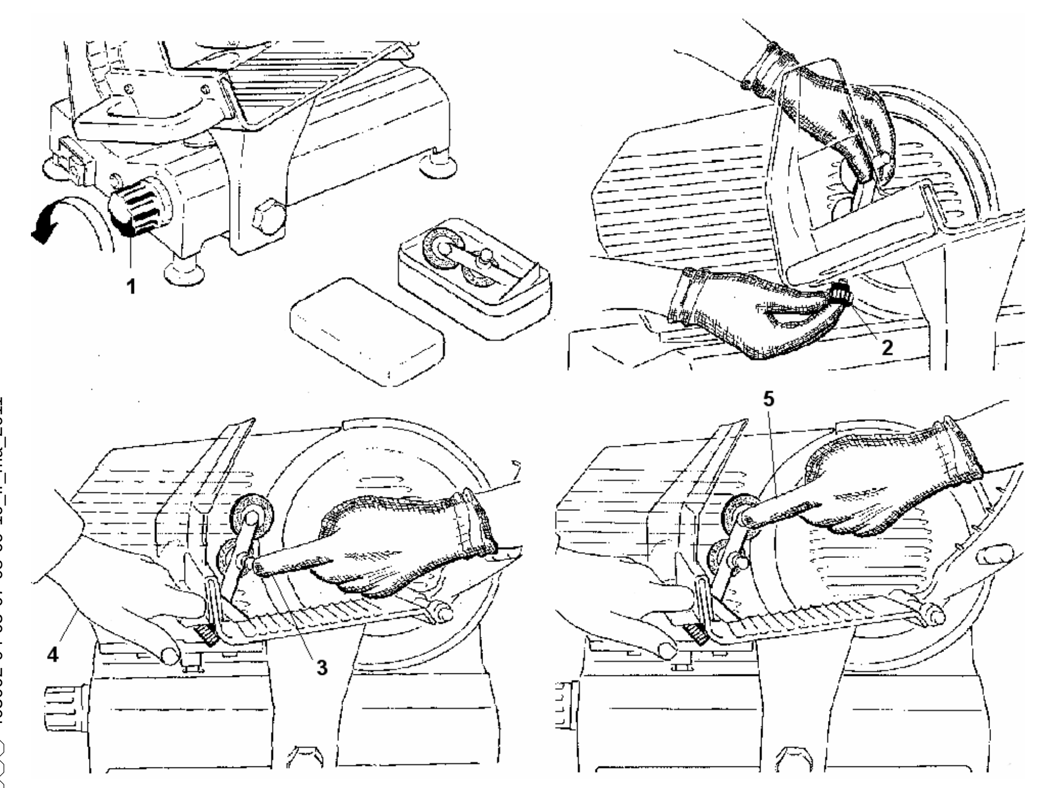
ATTENTION

L'affûtage peut être effectué jusqu'à une diminution de 12 mm de la valeur nominale du diamètre de la lame.
Après cette valeur, IL EST IMPÉRATIF DE REMPLACER LA LAME. Cette opération doit EXCLUSIVEMENT être réalisée par des techniciens agréés par le constructeur.

EXECUTION DE L'AFFÛTAGE

Modèles avec affûteuse à appliquer

1. Nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool dénaturé de manière à la dégraisser.
2. Actionner le bouton gradué (1) en le tournant vers la gauche pour le porter à son ouverture maximum.
3. Sortir l'affûteuse de sa boîte, desserrer le pommeau moleté de l'affûteuse et introduire l'axe métallique fileté dans le trou (2) expressément prévu sur le plateau porte-produit, de manière à ce que les deux meules à l'émeri soient orientées vers la lame à affûter. Pour l'introduction, aidez-vous en appuyant un doigt sur le petit bouton de la meule inférieure (3). La meule inférieure devra rester insérée sur environ la moitié de son diamètre entre la lame, sur laquelle elle s'appuiera, et le plan de réglage.
4. Introduire la fiche dans la prise de courant et actionner l'interrupteur en maintenant immobilisé dans la position susmentionnée le plateau porte-produit et ensuite l'affûteuse, au moyen de la poignée (4);
5. Laisser tourner la lame pendant environ 30-40 secondes, puis, en actionnant l'interrupteur, arrêter la lame en contrôlant avec un léger passage à l'extérieur de cette même lame qui vous permettra de sentir *(à l'aide d'un crayon)* si une légère bavure s'est formée; redémarrer la lame et conserver pendant 10 secondes la pression sur le petit bouton de la meule (5).



EXÉCUTION DE L'AFFÛTAGE
Modèles avec affûteuse incorporée

Affûter périodiquement la lame dès que vous ressentez une diminution de la capacité de coupage. Pour ce faire, suivre la marche ci-dessous.

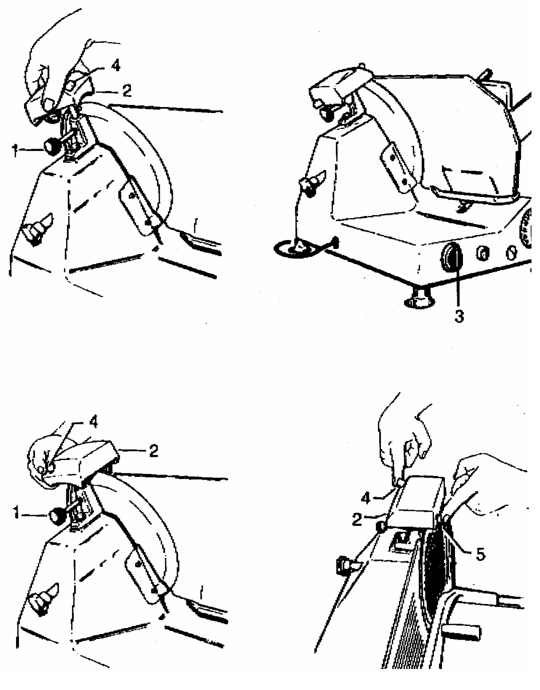
1. Nettoyer soigneusement la lame avec de l'alcool dénaturé de manière à la dégraisser après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
2. Desserrer le pommeau (1), soulever et tourner de 180° l'appareil d'affûtage (2) et insérer les meules sur la lame de l'affûteuse. Bloquer ensuite le pommeau.
3. Actionner l'interrupteur (3) et appuyer sur le petit bouton (4);
4. Laisser tourner la lame pendant environ 30/40 secondes, ensuite, en actionnant l'interrupteur (3), arrêter la lame et passer légèrement un crayon pour contrôler si une légère bavure s'est formée.

Nous vous recommandons d'effectuer ce contrôle avec grande attention s'agissant d'un corps très tranchant.

5. Après vous être assurés de la formation de la bavure, actionner à nouveau l'interrupteur (3) pendant 3/4 secondes en appuyant en même temps sur les boutons (4 et 5).

NE PAS FAIRE DURER CETTE OPÉRATION PLUS DE 3 OU 4 SECONDES AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE DE TORSION DU FIL DE LA LAME.

6. Après avoir effectué l'affûtage, il est conseillé de nettoyer les meules à l'aide d'une petite brosse imbibée d'alcool.
7. A la fin de l'affûtage, replacer l'affûteuse dans sa position d'origine.



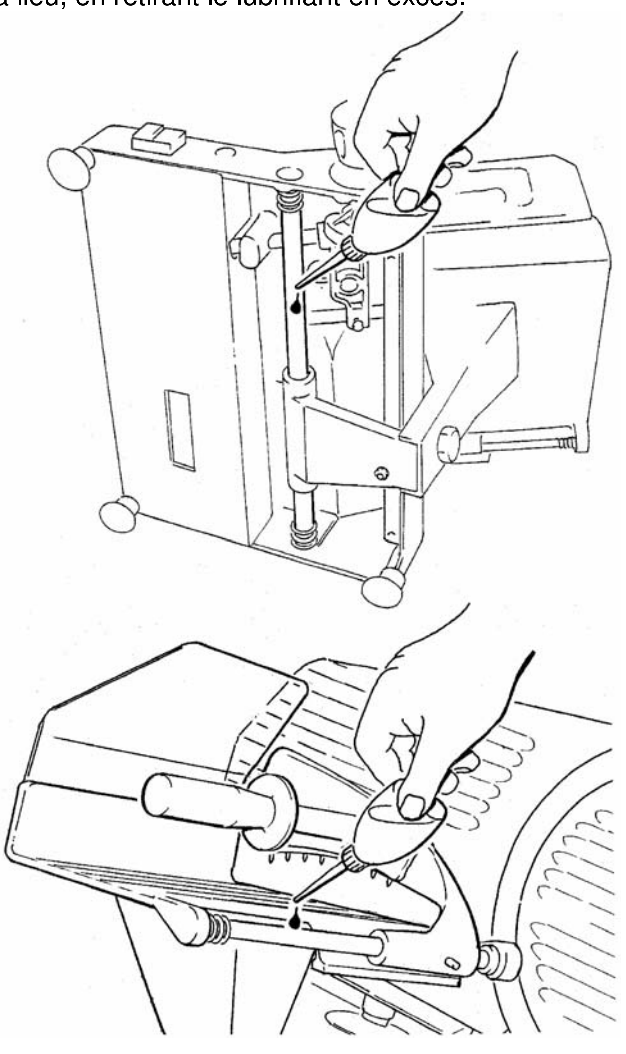
403002-04-05-07-08-09-10_fr_ma_2011

LUBRIFICATION

Rails de coulissement du chariot et tige de coulissement du presse-produit (hebdomadaire)

Employer exclusivement l'huile fournie; <u>en défaut, utiliser de l'huile blanche de vaseline.</u>
<u>NE PAS EMPLOYER D'HUILES VÉGÉTALES.</u>

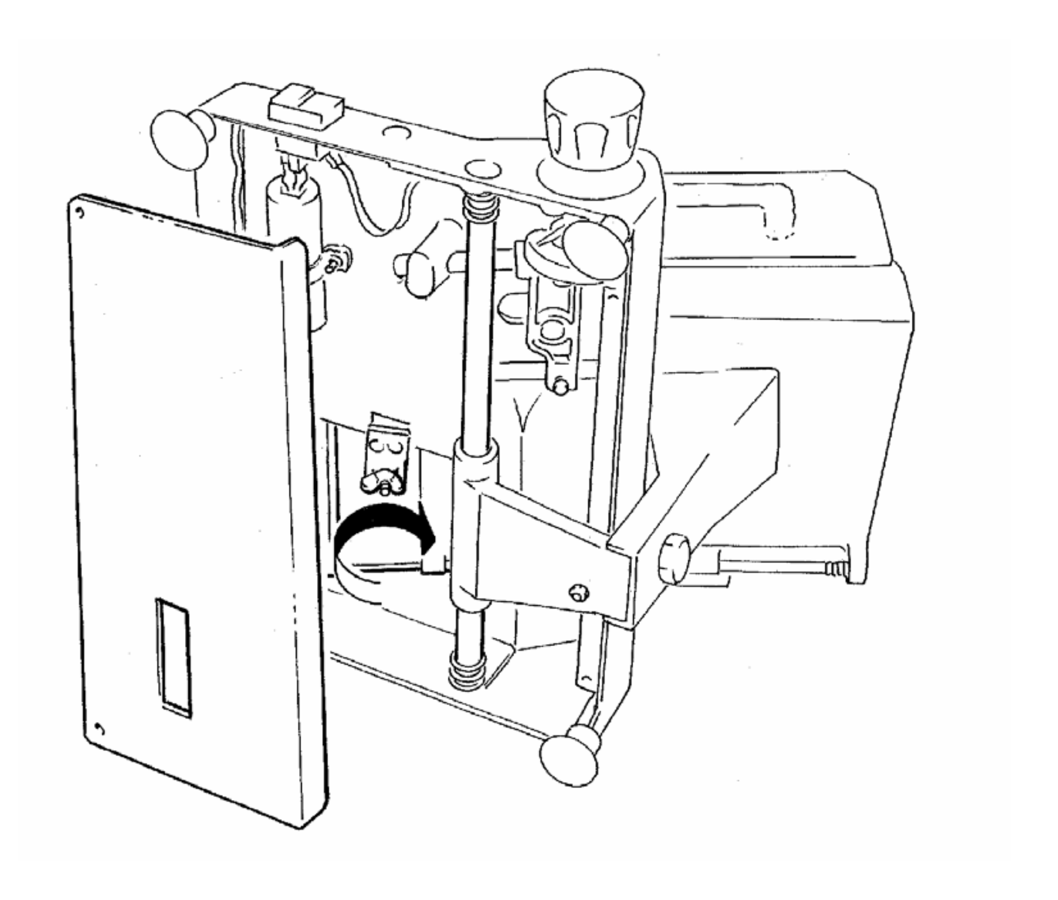
- Mettre **une petite quantité d'huile** sur la tige et faire coulisser 3-4 fois le groupe correspondant;
- Nettoyer, s'il y a lieu, en retirant le lubrifiant en excès.



403002-04-05-07-08-09-10_fr_ma_2011

RÉGLAGE DE LA TENSION DE LA COURROIE MOTEUR

Au cas où, après un certain temps, la machine présenterait un bruit insolite dû à la mise en place de la courroie, serrer le tendeur de courroie placé à côté du moteur, sous l'embase.



RECHERCHE ET ÉLIMINATION DES PANNES

Le tableau ci-dessous illustre les inconvénients les plus communs qui se vérifient durant l'utilisation de la trancheuse et les opérations nécessaires pour éliminer les causes possibles.

INCONVÉNIENT	CAUSE PROBABLE	REMÈDE
En appuyant sur le bouton vert la machine ne démarre pas	Manque d'alimentation	Contrôler que la fiche est correctement branchée dans la prise
	Le couvre-lame n'a pas été correctement mis en place	Vérifier
	Circuit électrique de commande défectueux	Faire appel au service après-vente
La machine ne démarre pas et on entend un bruit continu qui ressemble à un bourdonnement (seulement machines avec moteur à courant triphasé)	Le moteur fonctionne en monophasé	Appuyer immédiatement sur le bouton rouge et faire vérifier le câble électrique d'alimentation et les circuits en amont par des techniciens spécialisés.
En appuyant sur le bouton vert la machine se met en route mais l'indicateur lumineux de fonctionnement ne s'allume pas.	Indicateur défectueux	Ne pas utiliser la machine lorsque le voyant lumineux est éteint; faire appel au service après-vente
La machine se met en route mais elle vibre, le moteur se réchauffe remarquablement et on sent de mauvaises odeurs.	Moteur ou transmission défectueux	Ne pas utiliser la machine, faire appel au service après-vente
Sous l'effort, la machine ralentit et s'arrête.	Transmission défectueuse	Faire appel au service après-vente
Résistance excessive au coupage du produit.	La lame n'est pas affûtée	Affûter la lame
Les tranches sont déchiquetées et/ou de forme irrégulière.	La lame n'est pas affûtée	Affûter la lame
	Excès d'usure de la lame	Faire appel au service après-vente
L'affûtage de la lame est insatisfaisant	Meules usées	Remplacer les meules
		Faire appel au service après-vente
Le plateau porte-produit ne coulisse pas	Lubrification des rails insuffisante	Lubrifier
A l'appui sur le bouton rouge la machine ne s'arrête pas	Circuit électrique de commande défectueux	Arrêter la machine, débrancher la fiche du réseau et faire appel au service après-vente

DÉMOLITION DE LA TRANCHEUSE

Les machines se composent:

- *d'une structure en aluminium;*
- *d'éléments intercalaires et divers en acier inox;*
- *de parties électriques et de câbles électriques;*
- *d'un moteur électrique;*
- *de matériels plastiques, etc.*

Au cas où le démontage et la démolition seraient confiés à des tiers, contacter exclusivement des sociétés autorisées à la démolition de ces matériels.
Si vous effectuez vous-mêmes la démolition, veiller impérativement à trier les matériels par typologie en chargeant des sociétés spécialisées et autorisées à la démolition.
Toujours se conformer scrupuleusement aux normes en vigueur dans le pays où vous opérez.

ATTENTION

Dans tous les cas, il est nécessaire de contacter le constructeur ou les personnels autorisés par celui-ci au retrait de la lame circulaire et à sa démolition.
NE JETEZ PAS LES ÉPAVES DANS DES ZONES OÙ L'ACCÈS NE SERAIT PAS INTERDIT (BARRIÈRES ET PANCARTES) CAR ELLES CONSTITUENT UN DANGER GRAVE POUR LES PERSONNES, EN PARTICULIER LES ENFANTS ET LES ANIMAUX.
TOUTES LES RESPONSABILITÉS SONT À LA CHARGE DU PROPRIÉTAIRE.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE SIG. 97 (modèles 195-220-250 E)

